

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

**FICHE DE PROTOCOLE N°1**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Réaliser un financier aux amandes
- Connaître les règles d'utilisation des autres sucres
- Respecter les règles de fabrication et de cuisson.
- Comparer le moelleux des produits en fonction des sucres invertis dans la recette



Temps requis :

30 min

**Mode opératoire**

**Pâte à financiers** **Sucre inverti**

	<b>Protocole - Observer</b>	<b>Retenir les points clefs</b>																											
<p><b>Matériels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 balance de précision</li> <li>- 1 maryse</li> <li>- 1 cul de poule</li> <li>- 1 plaque de moule à financiers</li> <li>- 1 fouet</li> <li>- 1 poche à pâtisserie</li> </ul>		<p>.....                  .....                  .....                  .....</p>																											
<p><b>Produits</b></p> <p><b>Ingrédients :</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Levure chimique</td> <td>1.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Farine</td> <td>48</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sucre glace</td> <td>125</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td><b>Sucre inverti</b></td> <td><b>12</b></td> <td><b>g</b></td> </tr> <tr> <td>Poudre de noisette</td> <td>48</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Blanc d'œuf</td> <td>128</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Zeste de citron</td> <td>8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>70</td> <td>g</td> </tr> </table>	Levure chimique	1.4	g	Farine	48	g	Sucre glace	125	g	<b>Sucre inverti</b>	<b>12</b>	<b>g</b>	Poudre de noisette	48	g	Sel	1	g	Blanc d'œuf	128	g	Zeste de citron	8	g	Beurre	70	g		<p>.....                  .....                  .....                  .....                  .....                  .....                  .....                  .....</p>
Levure chimique	1.4	g																											
Farine	48	g																											
Sucre glace	125	g																											
<b>Sucre inverti</b>	<b>12</b>	<b>g</b>																											
Poudre de noisette	48	g																											
Sel	1	g																											
Blanc d'œuf	128	g																											
Zeste de citron	8	g																											
Beurre	70	g																											
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<p>Être vigilant sur les pesées, car elles sont pour une petite quantité.</p>																												

**Protocole  
expérimental**

- 1. Tamiser la farine, avec la levure chimique, et le sucre glace.**
- 2. Mélanger** tous les ingrédients.
- 3. Ajouter le beurre fondu froid.**
- 4. À l’aide d’une poche, remplir les moules à financiers au  $\frac{3}{4}$ .**
- 5. Cuisson 170°C 8 à 10 min** selon le four.
- 6. Démouler à chaud.**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**ATTENTION :**

Être attentif à la cuisson des petits fours moelleux

**REMARQUE :**

.....

.....

.....

.....

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

**FICHE DE PROTOCOLE N°2**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Réaliser un financier aux amandes
- Connaître les règles d'utilisation des autres sucres
- Respecter les règles de fabrication et de cuisson.
- Comparer le moelleux des produits en fonction des sucres invertis dans la recette





Temps requis :

30 min

**Mode opératoire**

**Pâte à financiers** **Glucose**

	<b>Protocole - Observer</b>	<b>Retenir les points clefs</b>																											
<p><b>Matériels</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 balance de précision</li> <li>- 1 maryse</li> <li>- 1 cul de poule</li> <li>- 1 plaque de moule à financiers</li> <li>- 1 fouet</li> <li>- 1 poche à pâtisserie</li> </ul>		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>																											
<p><b>Produits</b></p> <p><b>Ingrédients :</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Levure chimique</td> <td>1.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Farine</td> <td>48</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sucre glace</td> <td>125</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td><b>Glucose</b></td> <td><b>12</b></td> <td><b>g</b></td> </tr> <tr> <td>Poudre de noisette</td> <td>48</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Blanc d'œuf</td> <td>128</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Zeste de citron</td> <td>8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>70</td> <td>g</td> </tr> </table>	Levure chimique	1.4	g	Farine	48	g	Sucre glace	125	g	<b>Glucose</b>	<b>12</b>	<b>g</b>	Poudre de noisette	48	g	Sel	1	g	Blanc d'œuf	128	g	Zeste de citron	8	g	Beurre	70	g		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Levure chimique	1.4	g																											
Farine	48	g																											
Sucre glace	125	g																											
<b>Glucose</b>	<b>12</b>	<b>g</b>																											
Poudre de noisette	48	g																											
Sel	1	g																											
Blanc d'œuf	128	g																											
Zeste de citron	8	g																											
Beurre	70	g																											
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<p>Être vigilant sur les pesées, car elles sont pour une petite quantité.</p>																												

<b>Protocole expérimental</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Tamiser la farine, avec la levure chimique, et le sucre glace.</b></li><li>2. <b>Mélanger</b> tous les ingrédients.</li><li>3. <b>Ajouter le beurre fondu froid.</b></li><li>4. À l'aide d'une poche, <b>remplir les moules à financiers au <math>\frac{3}{4}</math>.</b></li><li>5. <b>Cuisson 170°C 8 à 10 min</b> selon le four.</li><li>6. <b>Démouler à chaud.</b></li></ol>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> 
-------------------------------	---	--

**ATTENTION :**

Être attentif à la cuisson des petits fours moelleux

**REMARQUE :**

---

---

---

---

Nom des élèves :

.....  
 .....  
 .....

**FICHE DE PROTOCOLE N°3**

**OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL**

- Réaliser un financier aux amandes
- Connaitre les règles d'utilisation des autres sucres
- Respecter les règles de fabrication et de cuisson.
- Comparer le moelleux des produits en fonction des sucres invertis dans la recette


Temps requis :


30 min



**Mode opératoire**

**Pâte à financiers** **miel**

	<b>Protocole - Observer</b>	<b>Retenir les points clefs</b>																											
<p><b>Matériels</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 balance de précision</li> <li>- 1 Maryse</li> <li>- 1 cul de poule</li> <li>- 1 plaque de moule à financiers</li> <li>- 1 fouet</li> <li>- 1 poche à pâtisserie</li> </ul>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>																											
<p><b>Produits</b></p>	<p><b>Ingrédients :</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Levure chimique</td> <td>1.4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Farine</td> <td>48</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sucre glace</td> <td>125</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td><b>miel</b></td> <td><b>12</b></td> <td><b>g</b></td> </tr> <tr> <td>Poudre de noisette</td> <td>48</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>1</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Blanc d'œuf</td> <td>128</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Zeste de citron</td> <td>8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td>70</td> <td>g</td> </tr> </table>	Levure chimique	1.4	g	Farine	48	g	Sucre glace	125	g	<b>miel</b>	<b>12</b>	<b>g</b>	Poudre de noisette	48	g	Sel	1	g	Blanc d'œuf	128	g	Zeste de citron	8	g	Beurre	70	g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Levure chimique	1.4	g																											
Farine	48	g																											
Sucre glace	125	g																											
<b>miel</b>	<b>12</b>	<b>g</b>																											
Poudre de noisette	48	g																											
Sel	1	g																											
Blanc d'œuf	128	g																											
Zeste de citron	8	g																											
Beurre	70	g																											
<p><b>Risques et précautions</b></p>	<p>Être vigilant sur les pesées, car elles sont pour une petite quantité.</p>																												

<b>Protocole expérimental</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Tamiser la farine, avec la levure chimique, et le sucre glace.</b></li>   <li>2. <b>Mélanger</b> tous les ingrédients.</li>   <li>3. <b>Ajouter le beurre fondu froid.</b></li>   <li>4. À l'aide d'une poche, <b>remplir les moules à financiers au <sup>3</sup>/<sub>4</sub>.</b></li>   <li>5. <b>Cuisson 170°C 8 à 10 min</b> selon le four.</li>   <li>6. <b>Démouler à chaud.</b></li> </ol>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> 

**ATTENTION :**

Être attentif à la cuisson des petits fours moelleux

**REMARQUE :**

.....

.....

.....

.....